

東京塩豆大福

※注意 のどに詰まらせると窒息の原因となります。

【お客様へ】

このたびは塩豆大福をお買い求め頂きまして誠にありがとうございます。
とげぬき福寿庵は、「食べる方を笑顔にしたい。団欒のひと時を共有させて頂きたい。そして、末永くご愛顧頂きたい。」と、日々気持ち込め、お客様と共に笑顔の源を作り続けて参ります。
ぜひ、巣鴨のお店にもいらしてください。お待ち申し上げます。

【商品が届きましたら】

商品がお手元に届きましたら、直ぐに冷凍庫にて保管してください。商品をそのまま放置することはおやめください。

【お召し上がり方】

冷蔵庫にて4～5時間解凍後、お早めにお召し上がりください。

【保存方法】

冷凍庫で保存して賞味期限内にお召し上がりください。

【注意点】

- ・のどに詰まらせると窒息の原因となります。ご高齢の方、お子様の喫食時には特にご注意ください。
- ・解凍した商品の再凍結は劣化につながりますのでご注意ください。
- ・電子レンジ等での解凍はおやめください。
- ・解凍後の長期保存は、大福が固くなってしまうためお早めにお召し上がりください。
- ・商品の保管・解凍において常温での放置はおやめください。

【店舗案内】

〒170-0002

東京都豊島区巣鴨4-26-3

営業時間 10時～18時 不定休

【商品に関するお問い合わせ先】

有限会社アイエスワイ

電話番号 054-629-1124

とげぬき
福寿庵

